

TAMASHI

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

Entrées

Soupe Wonton

Fond de volaille maison au gingembre, légumes frais, nouilles de riz et wontons croustillants au poulet

Choix d'hors d'œuvres

Bouchées de crevettes épicées

Crevettes, goberge, caviar, avocat, concombre, échalote, flocon de tempura et sésame avec sauce mayonnaise épicé et teriyaki servie sur croustille (2mcx)

Rouleau Harumaki

Rouleau croustillant au poulet, taro et légumes frit servi avec sauce au poisson Nuoc mam

Salade Sunrise

Laitue mesclun, pomme Granny Smith, ananas, fraises, concombre et notre vinaigrette Sunrise au sésame

Suggestion de Trou Normand à 4\$

Sorbet à la mangue avec une touche de gingembre

Choix de Plats Principaux

Poulet Général Tao

Lanières de poitrine de poulet légèrement panées et sautées avec légumes dans une sauce légèrement épicée et sucrée

35

Nid d'Amour

Crevettes et hauts-de-cuisse de poulet grillés sautés avec légumes et servis dans un nid de nouilles croustillantes

37

Triologie Tériyaki

Steak de flanc de boeuf, hauts-de-cuisse de poulet et une crevette géante marinés et grillé servi sur plaque de fonte ardente avec légumes, fèves germées et sauce tériyaki

42

Salade de Saumon Grillé

Pavé de saumon grillé servi avec une salade et fruits de saison avec une sauce au sésame

36

Poke Bol

Saumon style tartare, riz à sushi assaisonné, concombre, échalote, carotte, radis, wakame, edamame et sauce poke

34

Mekong

4 California, 4 Saumon Épicé, 4 dragon eyes, 3 Nigiri (15mcx)

41

Plateau de l'été

Maki Besame Mucho, Saumon épicé et Rouleau Printanier aux fruits de mer (18mcx)

42

Choix de la touche finale

Fleur de banane frite avec crème glacée à la vanille

Mousse aux 3 chocolats

Crème brûlée (+2\$)

*** Pour votre entière satisfaction, veuillez nous aviser de vos allergies ***